no abs

68e Année. T. 136. N° 40-41 7-14 Octobre 1951

LE

# PROGRÈS AGRICOLE

## ET VITICOLE

« Je n'hésite pas à nommer des journaux comme le *Progrès Agricole et Viticole* et comme le *Messager agricole* qui appartiennent en quelque sorte à la science, et qu'on pourrait assimiler à des chaires d'agriculture constamment ouvertes et suivies par des milliers d'auditeurs. »

Henri Baudrillart, Membre de l'Institut. — *Populations agricoles de la France* (Midi). Paris 1893, p. 270.

COMMONWEALTH MYCOLOGICAL INSTITUTE 15 OCT 1951

Direction et Administration : 1bis, rue de Verdun. -- MONTPELLIER

DIRECTION

G. BUCHET J. BRANAS

COMITE DE REDACTION

L. ALABOUVETTE R. LACOMBE J. MILHAU E. NÈGRE

AVEC LE CONCOURS

de Professeurs de l'École nationale d'Agriculture de Montpellier, de Directeurs des Services agricoles de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques et d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Secrétaire général : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole

# LE PROGRÈS AGRICOLE

## PARAIT TOUS LES DIMANCHES

ET FORME PAR AN
2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS

PRIX DE L'ABONNEMENT :

UN AN : FRANCE : 1100 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 1500 Frs

LE NUMÉRO : 40 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE : 30 FRANCS

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS, les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

1 BIS, RUE DE VERDUN — MONTPELLIER

C.C.P. : 786 MONTPELLIER TÉLÉPH. 59-76

# Sulfate de cuivre anglais!

**4** MARQUES

**MACKECHNIE**
**MERSEY**
**MAPLE**
**BRISTOL**

Garanti 98-100 o/o de pureté
correspondant à 25 o/o minim. de cuivre mét.
conforme à la Norme Française N° U 43-005

SOCIÉTÉ ANONYME MACKECHNIE
3, RUE SCRIBE - PARIS - 9e

AGENCE GÉNÉRALE EN FRANCE
DE LA
BRITISH SULPHATE OF COPPER
ASSOCIATION LIMITED LONDRES

AGENTS POUR LE MIDI DE LA FRANCE :

*Etablissements Henri PUGI*

5, Allées Paul-Riquet, 5 -:- BÉZIERS

# EXIGEZ

## *LES ENGRAIS COMPLEXES*

# O.N.I.A.

12, 12-20 et 20, 20-0

*qui assurent aux récoltes*

## ABONDANCE et QUALITÉ

**N'attendez pas au dernier jour**

**Retenez dès aujourd'hui à la**

## COOPERATIVE AGRICOLE LAURAGAISE

Vos Semences d'Automne :

BLE Docteur MAZET
BLE ETOILE de CHOISY
ESCOURGEON HATIF de GRIGNON
AVOINE ROUGE d'ALGERIE
AVOINE d'HIVER du PRIEURE
AVOINE La GAILLARDE
VESCE de CERDAGNE

Sélection...

Reproduction...

**Coopérative Agricole Lauragaise à CASTELNAUDARY (Aude)**

# Fumez GRATUITEMENT vos Terres !!!...

*Nous avons décidé de produire un* **gros effort** *dans un moment de crise où le* **vin se vend mal.** **Viticulteurs réduisez** *vos frais de fumure en réutilisant comme par le passé les*

# GADOUES FRAICHES

(BALAYURES)

●

DOSAGE MOYEN APRÈS MISE EN TAS

| | | | |
|---|---|---|---|
| AZOTE... ..... | 5 p. mille | POTASSE..... | 4 p. mille |
| ACIDE PHOSP... | 3 p. mille | CHAUX. ..... | 50 p. mille |

**HUMUS...**

l'HUMUS reste l'élément le plus important de la fertilisation du sol

## CONDITIONS SPÉCIALES :

Sur wagon, départ Marseille, chargés GRATUITEMENT, port dû.

# RISTOURNE SUR LE TRANSPORT :

## 2.800 fr. par wagon !!!...

**par série de 6 wagons minimum**

A ces conditions, passez sans délais vos commandes sur toutes époques.

Votre intérêt est de **FAIRE RÉSERVER AU PLUS TOT LES WAGONS** dont vous aurez besoin, avant et après les vendanges car ces conditions spéciales risquent de ne pas être maintenues.

---

Pour tous renseignements complémentaires écrire à

## Entreprise G. DOBROUCHKESS

BUREAU DE VENTE DES GADOUES

**16, rue Frédéric-Chevillon** ou **1, rue Huysmans**

**MARSEILLE** ● **PARIS (6e)**

# AGRICULTEURS !

Pour tous vos travaux de plantations, dessouchage, défonçage, drainage et dérochement

*l'explosif agricole* **" FERTILITE "**

Vous assurera, pour un prix de revient le plus réduit, le maximum de résultats
— DIRECTEMENT des Usines aux Utilisateurs —

Demandez tous renseignements et tarifs aux :
Etablissements REY FRÈRES & Cie, 19, avenue Feuchères, NIMES

MATÉRIEL DE VINIFICATION

**"L'INCOMPARABLE"** Breveté S.G.D.G. France et Etranger

# FOULOIRS-POMPES

# SERRADO

4 TYPES

131 — 231 — 331 — S. 48

Etablissements **SERRADO** - Sté A. R. L.
Fondés en 1825. — **St-THIBÉRY** (Hérault)

LE CHANTEJOT

**SEMOIRS - DISTRIBUTEURS D'ENGRAIS**
BREVETÉS

**Le CHANTEJOT pour épandage** { A LA VOLÉE, EN BANDES — EN LIGNE

Modèles à voie étroite pour **VITIOULTURE**

**Le CHANTECOQ à doubles peignes pour Agriculture**

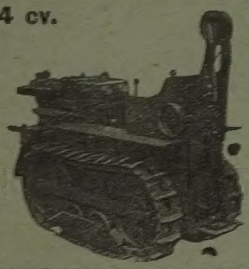
Ets **SIRAGA**, Constructeurs - **CHATEAUROUX** (Indre)

AGENCE GÉNÉRALE

POUR AFRIQUE DU NORD

**66, - 72, - 78** c/m de large

Ard. Diesel 24 cv.



BAUCHET
1, Rue Jeanne-d'Arc
LYON

**ANALYSES** des **VINS TERRES ENGRAIS**

Appareils précis et rapides

**LEGALLAIS**, 18, rue Rambaud
**MONTPELLIER**

Tél. : 61-89

*Catalogue* et *Notice* sur demande

# SOUFRE TRITURÉ VENTILE

99 o/o de soufre à l'état libre

# LE SOUFRE FRANÇAIS

de la

SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES
ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES
10, avenue George-V. — PARIS (8e)

**Viticulteurs ! Négociants en vins !**

*Tout ce qui concerne la Vigne et le Vin se trouve à votre disposition à*

**"TOUT POUR LA CAVE"**

Fournitures pour chais et distillerie
Matériel viticole - Matériel d'arrosage

**F. DUVERNAY**, 2, rue Sigorgne
Allo : 11-92 ***Macon*** (S.-et-L.)

TOUTES VARIÉTÉS
**VIGNES - ARBRES**
Jeunes plants - Rosiers - Noyers greffés

PÉPINIÈRES **LEPAGE** & Cie
58e ANNÉE

CATALOGUE GRATUIT SUR DEMANDE

**ANGERS** (M.-&-L.)

Représentants demandés
TÉLÉPH. 40-27

*l'engrais qui paie...*

**LA LITTORALE**

BÉZIERS

# LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

## SOMMAIRE

**J. Branas.** — Chronique. — Congrès de la Fédération des pépiniéristes viticulteurs de France. — XXIme session plénière. Comité permanent de l'Office international du Vin. — Congrès international du raisin de table en Belgique. . . . . 217
— Production de nouvelles variétés de raisins de table. Méthodes et résultats. . . . . 219
**Pierre Galet.** — Méthode de description et de classification des espèces. Variétés et hybrides de Vignes. . . . . 221
**A. Prax.** — Forme de congés donnés pour mettre fin à la location d'un bien rural. . . . . 229
**B. A. Samarakis.** — XXIme Session de l'O.I.V. *(suite)*. . . . . 231
**Baron de Boixo.** — Tribulations d'un colon de l'Ouerrha. . . . . 236
*Questions diverses.* — **V. C.** Les huiles insecticides devraient se fabriquer en France. . . . . 239
*Informations.* — IIIme Foire internationale de la Vigne et du Vin. — Liquidation de la récolte 1950. — Chaptalisation de certains moûts. . 240
Bulletin commercial. — S.N.C.F. — Observations météorologiques.

## CHRONIQUE

### Congrès de la Fédération des pépiniéristes viticulteurs de France

La Fédération des pépiniéristes-viticulteurs de France a tenu son quatrième Congrès national, à Carcassonne (Aude), en août dernier (18-19 août), sous la présidence de M. F.-A. Gonnet.

De nombreux problèmes professionnels, techniques, sociaux, fiscaux ont été étudiés et ont donné lieu à des résolutions qu'il sera peut-être possible de publier dans cette Revue. Il y a lieu d'insister sur la résolution par laquelle le Congrès déclare unanimement souhaiter une organisation du Service de sélection et de contrôle sur des bases juridiques assez précises pour que son action soit renforcée et rendue plus efficace.

Ce vœu, transmis à Monsieur le Ministre de l'Agriculture, rejoint celui que la Fédération des Associations viticoles d'abord, et la Commission consultative de la viticulture en présence du Ministre lui-même, ensuite, ont émis à l'unanimité.

Souhaitée par les pépiniéristes professionnels, par les vignerons utilisateurs, répondant à une nécessité soulignée par les techniciens, cette réorganisation ne pourrait plus rencontrer d'obstacle qu'au sein de l'Administration elle-même.

Le Congrès de Carcassonne a été assombri par la maladie qui a soudainement terrassé M. Robert Faucherre, président-adjoint délégué de la Fédération, membre du Comité permanent de la sélection des plantes cultivées, membre de la Commission consultative des producteurs et utilisateurs des bois et plants de vigne et chef d'un établissement.

La disparition brutale de M. Faucherre laissera un vide dans les travaux professionnels, ce qui est bien peu de chose auprès de la peine des siens, devant lesquels nous exprimons les regrets qu'elle suscite chez nous tous. . . . . .

## XXXIme session plénière Comité permanent de l'Office international du Vin

Répondant aux désirs exprimés par les Gouvernements espagnol et portugais, le Comité permanent de l'Office international du vin a tenu une session « itinérante » à Madrid et à Lisbonne, du 10 au 23 septembre.

Les thèmes étudiés ont donné lieu à des résolutions dont le texte sera publié.

Des voyages organisés à cette occasion ont conduit les délégués dans les régions viticoles de la *Manche*, de *Montilla*, de *Jerez*, en Espagne et de *Colarès*, *Terras Vedras*, des « *vinhos verdes* », du *Douro* et du *Dao*, au Portugal.

En plus des résultats habituels de ses travaux, l'Office international du Vin a contribué à établir ou à confirmer des relations directes entre administrateurs et techniciens des divers pays membres de l'Office ou représentés par des observateurs. Aucune autre des grandes productions agricoles n'offre de telles possibilités.

## Congrès international du Raisin de table en Belgique

Un Congrès international du raisin de table s'est déroulé, du 28 au 30 septembre, à Hoeylaart (Belgique), la pittoresque « cité du verre ».

Un grand nombre de nations étaient représentées à ce Congrès, dont la nouveauté tenait au lieu même de ses assises, situé bien haut en latitude, et au fait qu'il se déroulait hors du cadre habituel des Congrès internationaux organisés sous l'égide de l'Office international du Vin.

Parmi les nations représentées, il faut souligner la présence de l'Angleterre et remarquer que des pays tels que les Etats-Unis avaient envoyé des rapports.

Quelques-uns des rapports seront publiés ici-même : ils témoignent de l'intérêt de cette manifestation, au cours de laquelle d'utiles contacts ont été établis.

Toutefois, il apparaît que l'organisation des Congrès internationaux devrait résulter d'un minimum de coordination : la dispersion des efforts conduit quelquefois à faire ce qui a déjà été fait, dit et écrit, et ce n'est pas souhaitable.

J. Branas.

# PRODUCTIONS DE NOUVELLES VARIÉTÉS DE RAISINS DE TABLE MÉTHODES ET RÉSULTATS [1]

Depuis toujours l'homme a cueilli et consommé les raisins des vignes vivant à sa portée ; par la mise en culture, il a pu confronter de bonne heure la valeur de vignes différentes ; mais ce n'est que depuis peu de temps qu'il connaît les richesses viticoles du globe.

1° Dans les régions tempérées du Vieux-Monde, depuis la façade Atlantique du continent jusqu'à l'Asie centrale, *Vitis vinifera* L. est représentée par une infinité de cépages différents dont l'inventaire comporte encore d'importantes lacunes : des ressources intéressantes sont probablement inexploitées.

2° Beaucoup plus limité est le champ offert à l'exploration par les espèces *d'Extrême-Orient* qui, telle *V. Amurensis Rup.* peuvent, cependant, être utilisées dans les croisements.

3° Les espèces sauvages du Nouveau-Monde (*Vitis Riparia* Michx. *Vitis Rupestris Sch. etc..)* n'offrent qu'un faible intérêt direct. Mais leur résistance élevée du froid de l'hiver et aux parasites américains mildiou, oïdium, black-rot, phylloxéra, s'hérite au cours des croisements avec des espèces plus fructifères.

4° Les fox grapes américaines (*Vitis labrusca* L. et ses hybrides avec *V. vinifera* L., *V. aestivalis* Michx. et d'autres espèces forment une population de vignes sauvages ou cultivées très largement utilisée dans les états de l'est et du centre des Etats-Unis.

5° *Vitis rotundifolia* Michx. est également cultivée pour la table dans le sud-est des Etats-Unis.

6° Enfin, les espèces des régions chaudes (*Vitis Caribea* D.C., *V. coriacea* Shutt., *V. gigas* Fen. peuvent utilement entrer dans des croisements avec les espèces fructifères des zones tempérées des deux continents

*A)* **L'acclimatation,** par laquelle peut être connue, pour l'ensemble des peuplements naturels ou cultivés, l'étendue de la variation de chacun des caractères recherchés par le consommateur chez les raisins

(1) Rapp. Congrès intern. raisin de table Hoeylaart, 1951, p. 41.

de table, est, sans aucun doute, le premier des moyens à mettre en œuvre pour enrichir le matériel de production.

Quelques exemples le montrent.

*La saveur* est très variée chez les types de *V. Vinifera* dont chacun (Pinot, Riesling, Nebbiolo, Palomino, etc...) présente un goût spécial qui caractérise le vin et qui se perçoit d'abord dans les baies où elle peut être très accusée (Muscat). Mais, alors que les buveurs sont très attachés au type de vin qu'ils consomment habituellement, les consommateurs de raisin frais se montrent plus éclectiques, tout en restant rebelles aux changements trop marqués.

C'est ainsi que les raisins de *V. labrusca* et ses hybrides, inconsommables par la plupart des Européens, sont très appréciés par les Américains du nord. Beaucoup d'espèces de vignes sauvages ont des fruits à mauvais goût, à goût nettement répugnant quelquefois (*Vitis cordifolia* Michx.).

*La taille des baies et des grappes* est une qualité commerciale qui n'est malheureusement pas très développée chez les vignes de l'Europe occidentale dont les petites baies font, par contre, assez souvent d'excellents vins, fort renommés. Privilège à peu près exclusif des types orientaux et méridionaux de *V. Vinifera*, la grande taille des baies a été le motif principal de l'introduction de ces cépages (*Rosaki* p. e.) dans les cultures occidentales.

*La précocité*, qui peut accroître la valeur des récoltes de plein air et qui s'accompagne de faibles exigences thermiques dont l'intérêt n'est peut-être pas négligeable dans la culture sous verre, est, chez *V. vinifera*, la propriété des cépages naturellement implantés vers la limite nord de la zone de culture ou en altitude ; elle a été largement exploitée (*Madeleine noire, Chasselas*) bien que les cépages précoces n'aient que des baies petites ou moyennes. Une autre source de précocité existe chez *Vitis riparia* Michx. dont les fruits mûrissent avant ceux de tous les cépages européens connus.

*L'apyrénie*, constatée chez le *Corinthe* et chez la *Sultanine* paraît être, au premier examen, une très intéressante propriété : mais la présence de raisins frais apyrènes ne suscite pas, jusqu'ici un engouement qui chasse les autres raisins.

Enfin, *la résistance aux parasites* des cultures de plein air est un élément décisif d'une production économique : les facteurs de la résistance existent chez les vignes américaines.

Pour *les autres propriétés commerciales* des raisins de table forme, couleur, résistance au transport, à la conservation, il serait également possible de montrer combien est grande la diversité.

*B)* **La sélection** permet d'aboutir à la meilleure expression naturelle d'un caractère donné ; elle porte sur des clones et repose sur des travaux d'exploration, d'identification et de prélèvement, poursuivis dans les stations riches en vignes autochtones. D'autres travaux de conservation, de description et d'expérimentation des types introduits se déroulent dans des collections et des champs d'expériences dont l'établissement et l'entretien pose des problèmes considérables.

C) **L'hybridation,** enfin, étend considérablement les moyens d'action de l'homme qui peut unir des patrimoines héréditaires différents, obtenir une combinaison inédite des facteurs génétiques et créer ainsi des phénotypes nouveaux.

Toutefois, l'infime proportion des cépages nés de l'hybridation dans l'encépagement des cultures de plein air de raisins de table, montre la timidité avec laquelle l'homme a usé de la faculté qui, bien mieux qu'à la nature elle-même, lui permet de puiser dans les peuplements naturels en dépit des grandes distances qui les séparent.

En France, les vignes indigènes *(Chasselas, Gros vert, Servant)* jouent un rôle beaucoup plus important que les cépages importés *(Dattier, Alphonse Lavallée,* etc...) et que ceux qui ont été obtenus artificiellement *(Admirable,* p. e.). Les producteurs des autres pays viticoles ne mettent pas plus de précipitation à cultiver les « obtentions nouvelles » sans que cette réserve se justifie complètement par la longue durée des vignes établies. Cependant, le rôle croissant des cépages importés et de ceux qui résultent de certains croisements *(Perle de Csaba* (Stark), *Italia* (Pirovano) est un signe d'affaiblissement de ce conservatisme.

Enfin, l'ambition de certains producteurs a déjà dépassé, sans les avoir épuisées, les possibilités, pourtant immenses, des croisements entre les cépages de *V. vinifera* par le recours à des croisements interspécifiques dans lesquels interviennent, avec la vigne du Vieux-Monde, les espèces sauvages du Nouveau-Continent qui apportent la résistance aux parasites. La mesure dans laquelle la résistance peut être acquise sans modification trop brutale de la saveur des fruits, la tolérance des consommateurs devant ces changements de saveur et d'aspect, et aussi l'orientation de la politique économique des pays producteurs, sont les facteurs principaux du développement de la production de ces hybrides.

J. Branas.

# MÉTHODE DE DESCRIPTION ET DE CLASSIFICATION DES ESPÈCES VARIÉTÉS ET HYBRIDES DE VIGNES

## I. — INTRODUCTION

L'étude des cépages, des porte-greffes et des hybrides implique obligatoirement la description ampélographique afin qu'il soit possible au lecteur de reconnaître éventuellement la variété considérée en plein champ. Il importe donc de se mettre, au préalable, d'accord sur un plan de description et sur une définition des termes en vigueur dans les différents pays viticoles.

Il faut ensuite utiliser un système de classification qui permette de résoudre les problèmes suivants :

1° Etablissement d'une clef de détermination des espèces du genre Vitis, mettant en relief les caractères transmissibles par voie génétique

2° Distinction au sein d'une espèce de toutes les variétés qui la composent

3° Réunion des hybrides binaires ou complexes par leurs phénotypes.

Les observations effectuées durant plusieurs années dans l'importante collection de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, les visites de nombreux vignobles et en particulier, le contrôle des champs de pieds-mère ; de porte-greffes, nous ont amené à penser et à enseigner que pour parvenir à résoudre ces problèmes ampélographiques il fallait s'appuyer :

— d'une part, sur la villosité du bourgeonnement et du sommet du rameau dont dépendait celle de la feuille adulte.

— d'autre part, sur des mesures ampélométriques dérivées des principes de Ravaz et traduites suivant un code ampélographique.

L'observation systématique du bourgeonnement et de la feuille, sans aucun examen de la grappe (considérée à tort par les ampélographes comme primordiale) permet de classer tous les cépages suivant leur composition génétique apparente, c'est-à-dire les phénotypes, ou suivant leurs affinités naturelles pour les variétés de cuve ou de table, chez *Vitis vinifera*.

Nous avons effectué l'étude et la classification de plus d'un millier de clones ou de variétés.

Enfin, nous procédons à la mise au point d'une machine ampélographique à fiches perforées d'après un code déterminé. Les Trieuses électriques représentent certainement le matériel le plus adapté à ce travail, mais leur prix d'achat élevé et leur entretien délicat nous a obligé d'acheter un appareil à tringles mécaniques.

Nous allons exposer ci-dessous l'essentiel de la méthode et nous donnerons ensuite quelques applications pratiques.

*
**

## II. — BASES AMPELOMETRIQUES

### *a)* Villosité des organes.

La vigne est souvent recouverte par des poils de formes différentes avec une intensité variable. On distingue ainsi :

1° *Les poils laineux* qui sont longs, flexueux, s'étalant sur l'organe qu'ils recouvrent et, suivant l'intensité de cet étalement ou de la densité des poils on utilise les termes de :

— *cotonneux*, si les poils recouvrent entièrement l'organe et empêchent de distinguer la coloration de ce dernier ;

— *duveteux*, si la densité est telle qu'on aperçoit facilement la coloration verte sous-jacente ;

*araneux*, si les poils sont peu nombreux et répartis comme une toile d'araignée.

A la villosité du bourgeonnement, correspond celle de la feuille adulte. En effet, tout se passe comme si la quantité de poils laineux

restait constante au cours de l'accroissement successif du limbe jusqu'à sa taille définitive. Ainsi, les variétés à bourgeonnement cotonneux auront des feuilles dont le limbe en dessous sera cotonneux, duveteux ou aranéeux, suivant l'intensité initiale et l'accroissement définitif du limbe. Et inversement, à un bourgeonnement glabre ou faiblement aranéeux, ne pourront correspondre que des feuilles adultes glabres.

Dans les croisements, l'absence de poils laineux paraît être récessive par rapport à la présence de poils.

2° *La villosité séteuse* est constituée par des poils courts, incolores, perpendiculaires à leurs supports et formant la « pubescence ». Il y a corrélation entre la pubescence du rameau et celle des feuilles. A un rameau entièrement pubescent ou semi-pubescent, correspondront toujours des pétioles, des nervures et des limbes pubescents en dessous.

Par contre, la pubescence est difficilement observable dans le bourgeonnement parce qu'elle est masquée par les poils laineux (lorsqu'ils existent).

3° Enfin, il existe chez certaines espèces de vigne des poils spéciaux en aiguillons plus ou moins crochus ou renflés à leurs extrémités et qui sont surtout répandus chez les espèces asiatiques. On ignore leur comportement génétique. Il en est de même des poils massifs rencontrés chez *Vitis Labrusca* et *Vitis Cordifolia*.

*b)* **Mesures ampélométriques de la feuille.**

La feuille à elle seule constitue un excellent organe de détermination et de classification. Nous avons repris tout en les modifiant et en les complétant les mesures ampélométriques énoncées par Ravaz il y a 50 ans dans son ouvrage célèbre : « Porte-greffes et Producteurs directs ».

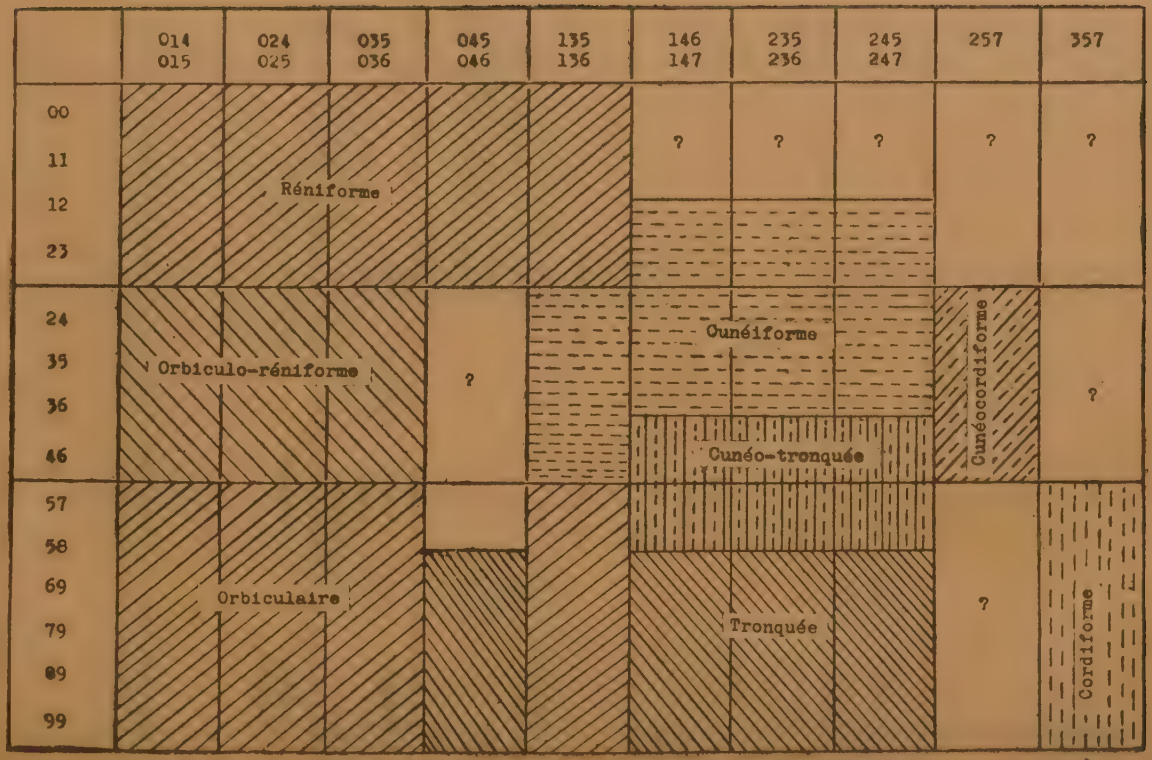
La nervation d'une feuille de vigne comprend 5 grandes nervures principales déterminant les 5 lobes de la feuille.

Ces 5 nervures appelées $L_1$, $L_2$, $L_3$ sont complétées par les 2 nervures $L_4$ qui s'insèrent sur $L_3$ à partir du point pétiolaire. On mesure sur une dizaine de feuilles adultes les longueurs de ces nervures et afin de pouvoir comparer les observations, on effectue 3 rapports des nervures :

$$A = L_2 / L_1$$
$$B = L_3 / L_1$$
$$C = L_4 / L_1$$

On obtient ainsi des valeurs fractionnaires et au lieu de conserver ces nombres fractionnaires, nous utilisons un code pour chacune des valeurs A, B, C, code qui est le suivant :

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| rapport compris entre | 0,91 | à | 1 | .... 0 |
| rapport compris entre | 0,81 | à | 0,90 | .... 1 |
| rapport compris entre | 0,71 | à | 0,80 | .... 2 |
| rapport compris entre | 0,00 | à | 0,10 | .... 9 |


014 015
024 025
035 036
045 046
135 136
146 147
235 236
245 247
257
357
00
11
12
23
24
35
36
46
57
58
69
79
89
99
Réniforme
?
?
?
?
?
Orbiculo-réniforme
?
Cunéiforme
Cunéocordiforme
?
Cunéo-tronquée
Orbiculaire
Tronquée
?
Cordiforme

On remarque que ce code est facile à retenir puisque aux valeurs décimales décroissantes correspondent des valeurs croissantes du chiffre du code et la somme donne toujours 10.

0, 9 ..... 1
0, 8 ..... 2
... ..... ...
0, 1 ..... 9

Exemple : A = $L_2/L_1$ = 0,85 code ... 1
B = $L_3/L_1$ = 0,58 ... 4
C = $L_4/L_1$ = 0,36 ... 6

On dira que le rapport des nervures est 146.

Les nervures principales font, d'autre part, entre elles, des angles dont les valeurs également codifiées vont apporter un élément intéressant à la classification des vignes.

L'angle $\alpha$ est l'angle compris entre $L_1$ et le départ de $L_2$ (jusqu'à la première bifurcation) ; de même, $\beta$ est l'angle compris entre $L_2$ et $L_3$ ; $\gamma$ l'angle compris entre $L_4$ et $L_3$.

Nous considérons : d'une part,

— la somme $\sigma = \alpha + \beta$ avec l'échelle suivante :

somme $\leq$ 70° classe 0
71-80° classe 1
81-90° classe 2
..... ..... .
151° classe 9

et d'autre part : la somme $\Sigma = \sigma + \gamma$ avec l'échelle suivante :

$\leq$ 100° classe 0
101-110° classe 1
..... ..... .
181° classe 9

On indiquera le premier : l'angle $\sigma$, puis $\Sigma$ ; ainsi angles = 46 veut dire $\sigma$ = 110° (4) et $\Sigma$ = 160° (6).

Connaissant les rapports des nervures entre elles et les angles compris entre ces nervures, il est possible de reconstituer la feuille dans son ensemble et, par conséquent, nous allons pouvoir distinguer différentes formes fondamentables, connues avec précision.

Un dernier élément de l'architecture de la feuille sera la rapport r = L/l, c'est-à-dire le rapport de la longueur totale à la largeur totale dont la valeur sera appréciée de la façon suivante :

r $\leq$ 0.80 classe 0
0,81-0,90 classe 1
0,91-1 classe 2
1,01-1,10 classe 3
1,11-1,20 classe 4
1,21-1,30 classe 5

TYPES DE FEUILLE :

1° *La feuille réniforme* est caractérisée par :

— r toujours inférieur à 1, classe 0 ou 1, rarement 2, et d'autant plus réniforme que r est petit.

— un rapport des nervures A,B,C, variante 014 à 036.

A = 0
B = 1 à 3
C = 4 à 6.

Les combinaisons rencontrées dans la pratique sont : 014, 015, 025, 035, 036.

— la somme des angles est toujours très faible. Elle varie de 100 à 130° ; par conséquent, $\sigma \Sigma$ évolue entre 00 et 23.

2° *La feuille orbiculo-réniforme* a pour caractéristiques :

— r = de 1 à 2

— rapports des nervures A,B,C, de 014 à 036 comme la feuille réniforme type,

— mais l'augmentation des angles = 24 à 46 , c'est-à-dire de 140 à 160°, donne une allure presque orbiculaire aux feuilles de ce type.

3° *La feuille orbiculaire* est théoriquement une feuille ronde, c'est-à-dire dont la valeur des angles est telle que les nervures paraissent équidistantes entre elles et dont le point pétiolaire serait le centre du cercle. Cette illusion est réalisée au maximum lorsque $\alpha = \beta = \gamma = 60°$, soit $\sigma \Sigma = 69$.

— Les angles sond donc toujours élevés de 57 à 99.

— Le rapport des nervures pourra varier de 025 à 136 et on rencontre les combinaisons suivantes : 025, 035, 036, 135, 136.

4° *La feuille tronquée* n'est qu'une modification de la feuille orbiculaire. Le rapport B est = à 4, ce qui donne l'allure tronquée à la feuille parce que la nervure $L_3$ est raccourcie.

Les combinaisons rencontrées sont : 045, 145, 146, 246.

Les valeurs des angles sont élevées et sont supérieures à 57 avec optimum vers 69.

5° Si les angles vont de 46 à 57, la feuille est *cunéo-tronquée*.

6° *La feuille cunéiforme* est toujours plus longue que large ; r = 3 à 4.

Les rapports des nervures varient de 135 à 247 avec la somme des angles relativement faible de 23 à 35.

7° *La feuille cordiforme* est très longue : r = 5 ; le rapport des nervures est constamment égal à 357 et la somme des angles moyens de 46 à 58.

8° Enfin, *la feuille cunéo-cordiforme* dont le rapport est 257 et la somme des angles de 24 à 46 ; r = 4 à 5.

En conclusion, on remarquera que les 5 types fondamentaux de Ravaz sont définis avec précision par les mesures relatives d'angles et de nervures et qu'il existe certains types intermédiaires orbiculo-

réniforme, cunéo-tronqué, cunéo-cordiforme, qui effectuent la transition d'un groupe à l'autre.

Ayant défini l'allure générale de la feuille, nous allons pouvoir poursuivre les mesures ampélométriques par les découpures des feuilles

### Les découpures des feuilles.

Les feuilles de vigne présentent des découpures appelées sinus latéraux.

— Les sinus latéraux supérieurs sont compris entre $L_2$ et $L_1$.

— Les sinus latéraux inférieurs sont compris entre $L_3$ et $L_2$.

*A)* Pour apprécier leur *profondeur* relative par rapport aux nervures $L_2$ et $L_3$, on mesure la distance du fond du sinus au point pétiolaire. Nous avons donc 2 rapports :

$$\text{S.S. (sinus supérieur)} = \frac{OS}{L_2}$$

$$\text{S.I. (sinus inférieur)} = \frac{OI}{L_3}$$

O étant le point pétiolaire, S, le fond du sinus supérieur et I le fond du sinus inférieur.

Et comme pour le rapport des nervures, nous adoptons la classification suivante : (moyenne de 10 mesures).

| | | |
|---|---|---|
| classe | 0 | 0,91 à 1 |
| — | 1 | 0,81 à 0,90 |
| — | 3 | 0,71 à 0,80 |
| — | 4 | .... |
| — | 5 | .... |
| — | 6 | .... |
| — | 7 | .... |
| — | 8 | .... |
| — | 9 | 0, à 0,10 |

On exprimera alors les découpures des feuilles par 2 chiffres dont le premier se rapportera au sinus supérieur et le second au sinus inférieur.

Exemple : une feuille entière sera dite : « 00 »
une feuille faiblement trilobée : « 21 »
une feuille laciniée (Chasselas Cioutat) : « 99 »

Les découpures des feuilles rendent de grand services dans la classification des Viniferas et des hybrides.

*B)* Il faut y adjoindre parfois la largeur des sinus latéraux ainsi que la forme, ce qui permet d'établir des subdivisions, notamment chez les Viniferas.

## III. — CLASSIFICATION DES ESPECES

1° Bourgeonnement absolument glabre sur les 2 faces.

**Feuille réniforme**

A B C = 014 à 036
σ Σ = 00 à 23
r = 0 à 1

*Vitis Rapestris*

2° Bourgeonnement globuleux à dessus glabre et dessous pubescent.

**Feuille cunéiforme**

A B C = 135 à 246
σ Σ = 24 à 46
r = 3 à 4

*Vitis Riparia*

3° Bourgeonnement duveteux carminé.

**Feuille cordiforme**

A B C = 357
σ Σ = 46 à 68
r = 5

*Vitis cordifolia*

**Feuille cunéo-tronquée**

A B C = 236 à 246
σ Σ = 46 à 58
r = 3 à 4

*Vitis monticola*

4° Bourgeonnement cotonneux.

*a*. Bourgeonnement entièrement carminé avec des poils roux.

**Feuille tronquée**

A B C = 045 — 146 — 246
σ Σ = 58 à 79
r = 2 à 3

*Vitis æstivalis*

*b* Bourgeonnement à liseré carminé plus ou moins intense.

I. — Rameau cotonneux au sommet, côtelé, rougeâtre.

**Feuille cunéo-tronquée**

*Vitis candicans*

II. — Rameau duveteux, pubescent.

**Feuille cordiforme**

*Vitis cinerea*

III. — Rameau duveteux.

**Feuille cunéiforme**
à dents peu visibles, arrondies,
entière 10 à 11,
dessous aranéeux pubescent.
*Vitis Berlandiéri*

**Feuille orbiculaire**
entière ou plus ou moins découpée — dessous cotonneux à nervures de poils roux. Vrilles généralement subcontinues.
*Vitis Labrusca*

Pierre GALET,
Chef de travaux de Viticulture,
Ecole nationale d'Agriculture, Montpellier.

# FORME DES CONGÉS DONNÉS POUR METTRE FIN A LA LOCATION D'UN BIEN RURAL

D'après le Statut du Fermage, les baux à rente fixe ou à portion de fruit ont, nonobstant toutes clauses contraires, une durée de 9 ans au moins, et se renouvellent automatiquement à leur expiration.

La seule façon dont le propriétaire d'un bien rural donné à ferme ou à métayage, peut faire obstacle au renouvellement du bail, est de signifier au preneur un congé dans le délai prévu par la loi, soit 18 mois au moins avant l'expiration du bail.

En ce qui concerne la forme du congé, celui-ci, d'après l'ordonnance du 17 octobre 1945 modifiée par la loi du 13 avril 1946, peut être valablement signifié par lettre recommandée avec accusé de réception. L'acte d'huissier peut être aussi utilisé. Mais ces formalités n'ont été prévues que pour faciliter la preuve du congé et non pour la validité de celui-ci.

N'importe quelle forme peut être utilisée par le propriétaire à condition que la matérialité du congé puisse être établie de façon incontestable. Le congé pourra, par exemple, résulter d'un acte notarié dans lequel il sera constaté que le bailleur donne congé pour une certaine date et que le preneur accepte ce congé pour ladite date.

De toutes façons, il faut que le preneur ait eu connaissance en temps utile du congé pour qu'il puisse utiliser la faculté qui lui est dévolue par la loi de déférer ce congé au Tribunal Paritaire.

Rappelons à ce sujet que c'est dans les 4 mois à partir de la notification du congé que celui-ci doit être contesté à peine de forclusion. La Cour de Cassation a jugé que le fermier qui ne défère pas au Tribunal Paritaire, dans le délai de 4 mois, le congé qu'il a reçu, reconnaît implicitement l'exactitude des motifs allégués par le bailleur

(Cassation 25 juillet 1947 ; Juris-classeur périodique 1947, deuxième partie, n° 4.100).

Ceci précisé, la question se pose de savoir quelle sera la situation lorsque le preneur aura refusé la lettre recommandée contenant le congé, ou lorsqu'il niera avoir reçu cette lettre, ou en avoir pris connaissance.

La jurisprudence a été amenée à se prononcer sur des cas de cette nature, et les solutions ont varié. Un jugement du Tribunal Paritaire et cantonal de La Roche-sur-Yon en date du 9 octobre 1947 (*Recueil Dalloz*, du 17 mars 1949), a décidé que, quand un congé est donné par lettre recommandée avec avis de réception, en exécution de l'article 27 du Statut des Baux Ruraux, l'expéditeur doit pouvoir établir, en cas de contestation, que la lettre recommandée a été envoyée, qu'elle a été reçue par le destinataire et qu'elle contenait un congé régulier.

Le Tribunal a retenu que l'expéditeur est hors d'état de faire cette preuve, si la lettre a été refusée par le destinataire, alors surtout qu'elle ne portait aucune mention révélatrice de son contenu.

En conséquence, le congé ainsi donné a été déclaré nul, d'autant plus, a ajouté le Tribunal, que la lettre recommandée n'est pas imposée par la loi à l'exclusion de tout autre mode de notification, et qu'il appartenait à l'auteur du congé de le réitérer par acte extrajudiciaire après l'échec de la voie postale.

Un revirement semble s'être produit ces derniers temps, parallèlement à la jurisprudence résultant de l'application de la loi du 1er septembre 1948 sur les locaux d'habitation.

D'après l'article 32 de cette loi, le décompte de la surface corrigée peut être notifié ou contesté, soit par lettre recommandée avec accusé de réception, soit par acte d'huissier.

Comme le locataire n'a qu'un délai de deux mois pour contester le décompte signifié par le propriétaire en cas de refus de la lettre recommandée envoyée par le locataire, ce dernier serait exposé à la forclusion.

La jurisprudence a donc décidé que le locataire n'était pas obligé, dans l'hypothèse sus-indiquée, de faire signifier un acte extrajudiciaire au bailleur en cas de refus par celui-ci de la lettre recommandée.

De même, en matière de baux ruraux, il a été décidé par le Tribunal Paritaire d'Arrondissement de Sègre du 30 novembre 1950, dans un jugement rapporté par la *Gazette du Palais* de 1951, numéros 76 à 79, que le congé est valable dès lors que la lettre recommandée est parvenue au preneur dans le délai prescrit, et que celui-ci a été mis à même de connaître son contenu en temps utile.

Le refus de cette lettre constitue, d'après le Tribunal, une imprudence dont le preneur doit éventuellement supporter les conséquences.

Nous estimons que la solution admise par le Tribunal Paritaire d'Arrondissement de Sègre est la seule valable et que le délai de 1 mois part du jour de la réception de la lettre recommandée, qu'elle ait été ou non acceptée.

Bien entendu, la forclusion ne peut concerner les congés nuls, comme donné hors délai. Ces congés pourront être contestés lorsque le propriétaire en poursuivra la validation devant le Tribunal Paritaire et Cantonal.

PRESSOIRS MABILLE

S.A.R.L. Capital

# Les Pressoirs Hydrauliques

# MABILLE

sont les

**MEILLEURS**

et leurs

pompes de compression automatiques

## "HYDRÉLASTIC"

Brev. S.G.D.G

SIMPLES ou DOUBLES

**RÉALISENT**

**LA**

# PERFECTION

Pressoirs Mabille Amboise

FRANCE

NOTICE FRANCO

R.C. TOURS N° 198

PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE

**Etablissements MALBEC**

1, rue Carlencas, 1

**MONTPELLIER** (Hérault)

**LA POTASSE**

EST L'ÉLÉMENT FERTILISANT QUE VOUS DEVEZ EMPLOYER LARGEMENT

POTASSE D'ALSACE

ACHETEZ TOUJOURS DES ENGRAIS OU

**LA POTASSE**

DOMINE FORTEMENT

POUR TOUS RENSEIGNEMENTS S'ADRESSER :
SOCIÉTÉ COMMERCIALE DES POTASSES D'ALSACE
7, RUE DE LOGELBACH - PARIS (17e)

Azote
Acide phosphorique
Potasse

*associés* dans les

ENGRAIS **COMPOSÉS**

ÉQUILIBRE - ÉCONOMIE
RENDEMENT

*Renseignez-vous auprès de votre distributeur*

**Ne perdez plus de Lapins**

**Ne perdez plus de Volailles**

Augmentez vos revenus avec moins de travail et de soucis.

Utilisez les méthodes préventives et curatives, éprouvées avec succès depuis plus de 20 ans, par des milliers d'éleveurs.

Demandez, sans engagement, la brochure illustrée gratuite F.D. 58 aux

**Laboratoires LISSOT**, Pacy-sur-Eure (Eure)

Téléphone 24

*Nos produits sont en vente :*
Pharmacie DIEUZEIDE, 4, rue Maguelone à MONTPELLIER
Dans les meilleures pharmacies, et, à défaut, au Laboratoire qui expédie en toutes quantités par retour du courrier.

*La Publicité* constitue une documentation intéressante

**Ne manquez pas de la lire !**

# LINARÈS FRÈRES

SIÈGE et USINES : BERGERAC (Dordogne)

MAISON FONDÉE EN 1845

## MATERIEL VINICOLE

Les plus hautes références

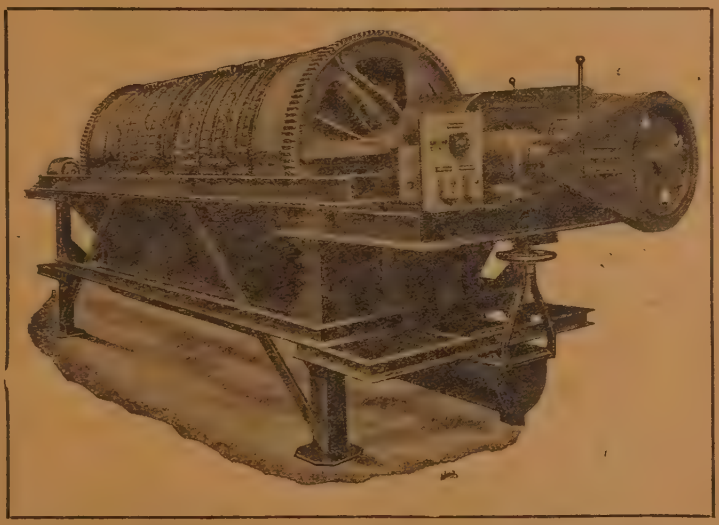
# PRESSES HORIZONTALES

## A EMIETTAGE AUTOMATIQUE

7 MODÈLES

répondant aux besoins de la plus petite exploitation
aux plus importantes

COOPÉRATIVES



## UN SIÈCLE D'EXPÉRIENCE

AU SERVICE DE L'AGRICULTURE

AGENCES & DÉPOTS : DANS TOUTES LES RÉGIONS VINICOLES de FRANCE et AFRIQUE du NORD

TOUS RENSEIGNEMENTS & DEVIS SUR DEMANDE

## S. N. C. F.

### Modifications apportées à l'horaire des trains de voyageurs à dater du 7 octobre 1951

La S.N.C.F. communique :

A partir du 7 octobre 1951, les modifications ci-après seront apportées au service des trains de voyageurs sur les relations suivantes :

1° *Ligne de Tarascon à Sète*

A) *Suppressions de trains.*

— L.P. (Nîmes départ 2 h. 17, et PL (Nîmes départ 3 h. 22 entre Tarascon-Hendaye et vice-versa (L'origine et le terminus de ces trains sont reportés à Avignon).

— R.A. (Nîmes départ 12 h. 58) et A.R. (Nîmes départ 16 h. 49 entre Marseille-Hendaye et vice-versa.

B) *Créations de trains.*

TA. 319 entre Avignon (départ 10 h. 40) et Nîmes (arrivée 11 h. 51).

2° *Ligne de La Bastide-St-Laurent-les-Bains à Nîmes*

A) *Suppressions de trains.*

— 1487 : entre Langogne (départ 4 h. 58) et Ste-Cécile-d'Andorge (arrivée à 6 h. 46) tous les jours, entre Ste-Cécile-d'Andorge (départ 6 h. 48) et La Levade (arrivée à 6 h. 56) les mardis, vendredis et dimanches.

— 1480 : entre La Levade (départ 20 h. 51) et Langogne (arrivée 23 h. 04).

B) *Modifications d'horaires.*

— 1483 sera retardé de 16' au départ d'Alès (16 h. 46).

3° *Ligne de Lyon à Nîmes via Le Teil et Remoulins*

A) *Suppressions de trains.*

— 904 entre Nîmes (départ 7 h. 16) et Lyon (arrivée 12 h. 35) les lundis, mercredis, vendredis et dimanches.

— 911 entre Lyon (départ 17 h. 45 et Nîmes (arrivée 22 h. 58 les lundis, mercredis, vendredis et dimanches.

4° *Ligne de Vogüe à Alès*

A) *Suppressions de trains.*

— 2983 entre Bessèges (départ 10 h. 26) et Alès (arrivée 11 h. 23).

— 2984 entre Alès (départ 20 h. 16) et Bessèges (arrivée 21 h. 18), ne circuleront que les lundis.

B) *Modifications d'horaires.*

— 2974 sera avancé de 12' d'Alès (départ 6 h. 22) à Bessèges (arrivée 7 h. 27).

5° *Ligne du Vigan à Nîmes*

*Modifications d'horaires.*

— 2848 sera avancé de 1 h. 10 de Nîmes (départ 7 h. 14) au Vigan (arrivée 9 h. 37).

De plus, les trains de messageries :

— 4882 (Nîmes départ 7 h. 15 — Le Vigan arrivée 10 h. 54).

— 4881 (Le Vigan départ 16 h. 23 — Nîmes arrivée 19 h. 58) transporteront tous les jours des voyageurs sur tout leur parcours.

Des modifications de moindre importance ayant également été prévues, MM. les voyageurs peuvent se renseigner dans les gares, dès maintenant.

(Cass. Soc. 14 janv. 1949 ; *Revue Ferm.* 149-17 décembre 1949 : Rep. Prat-Not-Art. 26-804 : *J.C.P.* 1950-IV, *Ed. G.* p. 21).

Un congé, même donné pour une date inexacte n'en est pas moins valable pour le terme prévu selon le cas, par la loi ou par les conventions. (Cass. Soc. 2 février 1951. Couchais c/Vve Boulocher. *J.C.P. Semaine Juridique* du 17 mai 1951, nº 6.244).

En conclusion, nous estimons que l'usage de la lettre recommandée avec accusé de réception peut être valablement utilisé dans tous les cas, en matière de baux ruraux, et notamment pour donner congé.

Toutefois, ces congés devront être soigneusement motivés, reposer sur des cas prévus par la loi, et être donnés pour des termes précis découlant soit de la convention, soit des usages, soit de la loi.

A. Prax.

---

# XXI^me^ SESSION DE L'O. I. V.

*(suite)*

**En Grèce,** la superficie en production du vignoble à raisin pour la cuve était de : 131.610 hectares en 1950, au lieu de : 138.130 hectares en 1949.

La superficie en vignes à raisins de Corinthe et de Sultanine était de : 56.977 hectares en 1950, au lieu de : 56.108 hectares en 9149 et la superficie de vignes à raisins de table s'élevait à : 12.728 hectares en 1950 et : 10.000 hectares en 1949.

Les superficies en vignes jeunes non encore en production étaient de 530 hectares en 1950 et 390 hectares en 1949.

La production de vin s'était élevée à : 4.130.000 hectolitres en 1950, au lieu de : 4.730.000 hectolitres en 1949.

D'autres part, le vignoble hellénique a produit, en 1949 : 90.500 tonnes de raisins secs de Corinthe et 36.250 tonnes de raisins secs de Sultanine et en 1950 : 80.775 tonnes de raisins de Corinthe et 35.730 tonnes de raisins de Sultanine.

La production en raisins de table avait été de : 120.750 tonnes en 1949 et de 115.250 tonnes en 1950.

La consommation intérieure de vin s'élève à 3 millions d'hectos de vins de consommation courante et 8.000 hectos de vins spéciaux.

Les exportations de vins se sont élevées à : 170.820 hectos en 1950, au lieu de : 364.930 hectos en 1949, soit une forte diminution.

*
**

**En Hongrie,** la superficie totale s'élèverait à : 405.942 hectares en 1949 et la production de vins à : 3.705.000 hectos pour la même année.

*
**

**En Italie,** la superficie du vignoble, ramenée en culture spécialisée s'est élevée à : 1.764.000 hectares en 1950, au lieu de : 1.761.200 hectares en 1949. Le vignoble spécialisé passant de 1.002.456 hectares en 1949, à 1.020.737 hectares en 1950, et le vignoble en culture mixte passant de 2.862.160 hectares en 1949, à 2.834.327 hectares en 1950.

La production de vin s'est élevée à : 36.334.000 hectos en 1950, au lieu de : 36.230.000 hectos en 1949.

Les exportations de vins se sont élevées à : 923.000 hectos en 1950, au lieu de : 620.200 hectos en 1949, soit en sensible augmentation.

Les importations de vins se sont élevées à : 2.677 hectos en 1950, au lieu de : 1.859 hectos en 1949.

La consommation de vins était de : 36.334.000 hectos en 1950, au lieu de : 35.613.500 hectos en 1949, soit un emoyenne de 72 litres, 4 par habitant.

La production de raisins de table s'est élevée à : 17.745 tonnes en 1950, et : 19.570 tonnes en 1949.

⁂

**En Jordanie,** la superficie s'est élevée à : 16.615 hectares en 1949, et :: 15.227 hectares en 1950.

La production des vignes s'est élevée à environ : 660 hectos de vins en 1950, et à : 3.267 tonnes de raisins de table en 1950, au lieu de : 10.404 tonnes en 1949, et, à : 220 tonnes de raisins secs en 1950, au lieu de : 490 tonnes de raisins secs en 1949.

⁂

**Au Liban,** la superficie en vignes était d'environ : 20.600 hectares en 1950, au lieu de : 20.000 hectares en 1949.

La production de vin s'élevait en 1950 à : 2.875 tonnes, au lieu de : 2.880 tonnes en 1949, celle de raisins de table à : 28.000 tonnes en 1950 et 29 600 tonnes en 1949 et celle de raisins pour le séchage à : 1.355 tonnes, en 1950, et 1.200 tonnes en 1949.

Les importations de vins se sont élevées à : 45.075 hectolitres en 1949 pour la Syrie et le Liban et à : 15.571 hectolitres en 1950 pour la Syrie et le Liban, plus : 38.196 hectolitres en 1950 pour le Liban seul, depuis la séparation.

⁂

**Au Luxembourg,** la superficie totale du vignoble s'élevait à : 1.265 hectares en 1950, dont 170 hectares de vignes jeunes, au lieu de : 1.260 hectares en 1949, dont 180 hectares de vignes jeunes.

La production de vin a atteint : 150.000 hectos en 1950, au lieu de : 21.000 hectos en 1949, cette grosse différence étant due aux dégâts considérables provoqués par les fortes gelées de 1949.

Les importations se sont élevées à : 19.870 hectos en 1950, au lieu de : 18.760 hectos en 1949 et les exportations à : 19.570 hectos en

1950 dont 18.300 vers la Belgique au lieu de : 21.085 hectos en 1949 dont 20.000 vers la Belgique.

La consommation de vins a été de : 70.000 hectos en 1950 et de : 77.000 hectos en 1949.

⁂

**Dans l'Ile de Malte,** les superficies des vignobles sont indiquées comme étant de : 1.560 hectares en 1950 et de : 1.457 hectares en 1949 et la production de vin de : 40.120 hectos en 1950, au lieu de : 31.088 hectos en 1949, entièrement consommée dans l'île.

Les importations de vins s'étaient élevées à : 31.474 hectos en 1950, **au lieu de : 85.700 hectos en 1949.**

⁂

**Au Maroc,** la superficie du vignoble en production était de : 25.921 hectares en 1950, au lieu de : 25.969 hectares en 1949 auxquels il convient d'ajouter les vignes constituées par des plants indigènes de 17 millions de pieds en 1950 et les vignes jeunes d'environ 10.000 hectares **en 1949 et de 7.870 hectares en 1950.**

La production de vin s'est élevée à : 718.160 hectos en 1950, au lieu de : 498.730 hectos en 1949, soit en forte augmentation.

La consommation intérieure était de : 586.000 hectos en 1950, au **lieu de : 504.450 hectos en 1949.**

Les importations se sont élevées à : 85.705 hectos en 1950, au lieu **de : 147.000 hectos en 1949.**

Les exportations de vins étaient de : 42.000 hectos en 1950, au lieu **de : 18.000 hectos en 1949.**

⁂

**Au Pays-Bas,** la superficie des vignes à raisins de table était de 604 hectares en 1950, au lieu de 619 hectares en 1949.

La production de raisins de table est de : 16.500 tonnes en 1950, au lieu de : 17.800 tonnes en 1949. La consommation de vins est **évaluée à 0,5 litre par habitant.**

Les importations de vins s'étaient élevées à : 85.775 hectos en 1950, **au lieu de : 57.250 hectos en 1949.**

⁂

**Au Pérou,** la superficie totale des vignes était de : 9.985 hectares en 1950, **au lieu de : 9.215 hectares en 1949.**

La production de vins s'est élevée à : 149.581 hectos en 1950, au **lieu de : 152.243 hectos en 1949.**

La consommation de vins était de : 114.580 hectos en 1950 au **lieu de : 115.665 hectos en 1949.**

Les exportations de vins étaient de 215 hectos en 1950, au lieu de : **151 hectolitres en 1949.**

Les importations de vins étaient de : 1.273 hectolitres en 1950, au lieu de : 461 hectolitres en 1949.

La production de raisins de table s'était élevée à : 44.764 tonnes en 1950, au lieu de : 43.274 tonnes en 1949.

⁂

**Au Portugal**, la superficie totale plantée en vignes se maintient à environ : 360.000 hectares.

La production de vins de toutes catégories s'élevait à : 8.865.000 hectolitres en 1950, comprenant 244 350 hectolitres de vins de liqueurs généreux et Madère, 2.632 hectolitres de vins à appellation d'origine et 5.117.785 hectolitres de vins de consommation courante, au lieu de : 8.000.730 hectolitres en 1949, comprenant : 348.800 hectolitres de vins de liqueurs et Madère ; 2.414.200 hectolitres de vins à appellation d'origine et 6.093.450 hectolitres de vins de consommation courante.

La consommation de vins est évaluée approximativement à : 7.800.000 hectolitres, dont une large consommation de vins de faible teneur alcoolique.

Les exportations de vins de toutes catégories s'élevaient à : 1.008.000 hectos en 1950, au lieu de : 1.188.000 hectos en 1949.

⁂

**Pour la Roumanie**, nous ne disposons malheureusement pas d'informations récentes et sommes obligés de nous en tenir aux chiffres des années antérieures indiquant : 205.826 hectares de vignes et 1.136.500 hectolitres de vins.

⁂

**En Suisse**, la superficie du vignoble se maintient à : 13.128 hectares en 1950 et 12.964 hectares en 1949 y compris les vignes d'hybrides de 1.300 hectares environ.

La production du vin s'est élevée à : 715.440 hectos en 1950, au lieu de : 550.752 hectos en 1949.

La consommation intérieure de vins de toutes catégories était de : 1.639.300 hectolitres en 1949 et de : 1.508.100 hectolitres en 1950, soit respectivement 35 litres et 32 litres par tête d'habitant.

Les exportations de vins se sont élevées à : 12.400 hectolitres en 1950, au lieu de : 28.600 hectolitres en 1949.

Les importations de vins se sont élevées à : 941.000 hectolitres en 1950, au lieu de : 823.000 hectolitres en 1949.

⁂

**En Syrie**, la superficie plantée en vignes était de : 57.943 hectares en 1949 et la production de vins de : 1.350 hectos en 1949.

⁂

**En Tchécoslovaquie**, les superficies totales plantées en vignes étaient de : 18.847 hectares en 1949, dont 16.500 hectares de vignes en production ; et la production de vins était de : 287.300 hectos en 1949.

Les renseignements pour 1950 ne sont pas encore disponibles.

***

**En Tunisie**, la superficie du vignoble était de : 29.278 hectares en 1949, dont : 22.248 hectares de vignes en production, et de : 31.967 hectares en 1950, dont : 22.376 hectares en production.

La production de vins de toutes catégories s'élevait à : 775.000 hectos en 1950, au lieu de : 885.000 hectos en 1949.

La consommation intérieure de vins était de : 352.000 hectolitres en 1950, au lieu de : 372.000 hectolitres en 1949.

Les exportations se sont élevées à : 412.600 hectos en 1950, au lieu de : 511.600 hectos en 1949, et marquant une baisse importante.

***

**En Turquie**, la superficie du vignoble était de : 546.785 hectares en 1949, et de : 553.500 hectares en 1950.

La production de vins s'élevait à : 140.000 hectos en 1950, au lieu de : 180.000 hectos en 1949.

La consommation de vins s'élevait à : 128.000 hectos en 1950, au lieu de : 145.000 hectos en 1949.

***

**En Union Sud-Africaine**, la superficie du vignoble se maintient approximativement à : 52.080 hectares ; et la production de vins totale, d'après les statistiques de l'Union des Sociétés Coopératives de Viticulteurs, s'élevait à : 2.657.485 hectos en 1950, au lieu de : 2.608.580 hectos en 1949, y compris les vins de distillation.

Les exportations de vins se sont élevées à : 108.000 hectos en 1950, au lieu de : 87.500 hectos en 1949.

***

**En Uruguay**, la superficie du vignoble est de 17.715 hectares en 1950.

La production de vins qui était de : 719.900 hectos en 1948 était de : 806.675 hectos en 1949 et de 730.564 hectos en 1950.

La consommation de vin est d'environ 27 litres par habitant.

***

**Pour l'U.R.S.S.**, nous ne possédons pas d'indications nouvelles et devons reprendre les données déjà citées, à savoir une superficie de 420.000 hectares et une production d'environ 8 millions d'hectolitres de vins.

***

**En Yougoslavie,** la superficie du vignoble s'élevait à : 212.000 hectares en 1950, au lieu de : 232.000 hectares en 1949.

La production de vins a atteint : 4.150.000 hectos en 1949, et serait suivant les derniers renseignements non confirmés de : 5.160.000 hectos en 1950.

*
**

**En Nouvelle Zélande,** la production de vin s'est élevée en 1950, à : 26.850 hectolitres, pour une superficie de vignoble de : 437 hectares.

*(à suivre)* B. A. Samarakis.

# TRIBULATIONS D'UN COLON DE L'OUERRHA

## AVANT-PROPOS

La nécessité d'un équipement agricole propre à faire face à une population marocaine en accroissement constant s'impose ; c'est le devoir primordial de la France de le créer.

C'est pourquoi, colon dans l'Ouerrha, depuis 15 ans, nous n'avons cessé de demander l'équipement de cette vallée et de la plaine du Gharb (elles sont inséparables), car elles représentent 100.000 ha. de terres de premier ordre. Cœur du Maroc et sa partie la plus riche elles peuvent donner 15 milliards de revenu net annuel et nourrir deux millions d'êtres.

Que ces plaines aient été laissées à l'abandon, c'est pour nous, agronome, un fait inconcevable ; que penserait-on d'un colon qui, ayant à mettre en valeur son Bled, mettrait en culture en dernier lieu les terres les plus fertiles ?

Nous avons publié en 1948 une étude détaillée sur la vallée de l'Ouerrha (1).

Nous donnons ci-après un résumé très succinct de quelques-unes des 600 lettres que nous avons écrites, de quelques-uns des 300 entretiens que nous avons eus avec diverses personnalités au sujet de l'équipement du Nord Marocain ; si mes interlocuteurs nous ont fait parfois des confidences, il convenait alors que nous soyons discret ; nous espérons que plus tard plus d'un d'entre eux reconnaîtra que nous avons observé la règle du jeu.

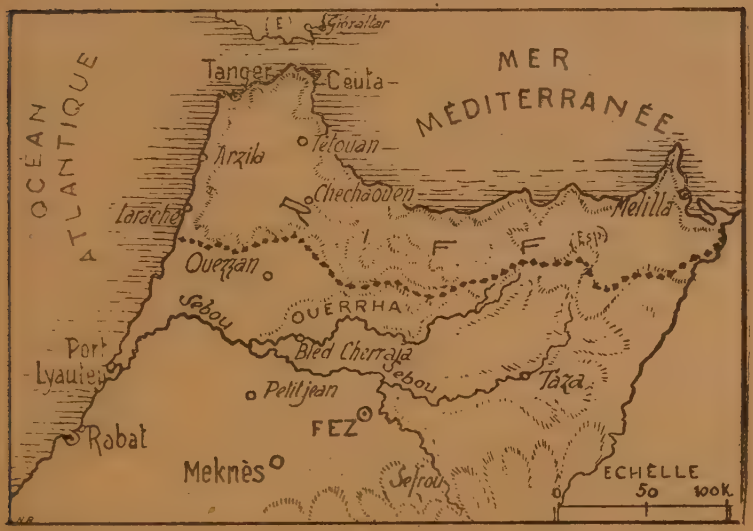
Il nous a paru bon de publier ce fascicule afin que s'il tombe entre les mains d'hommes de bonne volonté, aimant le Maroc, et persuadés du bien fondé de notre thèse, qu'ils veuillent bien joindre leurs efforts aux nôtres pour que, par l'union de deux vieilles civilisations, soit mise en valeur la plus grande richesse agricole du Maroc qui apparaîtra alors comme un vaisseau chargé de trésors magnifiques.

*Mai 1951.* Baron de Boixo.

(1) La Vallée de l'Ouerrha. Impr. Déhan, Montpellier.

*Dates des principales inondations de l'Ouerrha depuis 1937*

| | |
|---|---|
| 15 Décembre 1937 | 18 Février 1941 |
| 22 Janvier 1940 | 27 Janvier 1948 |
| 4 Février 1940 | 30 Décembre 1950 |
| 11 Janvier 1941 | 28 Janvier 1951 |
| 7 Février 1951 | |




L'Ouerrha intervient pour 66 % dans les inondations du Gharb : C'est donc dans l'Ouerrha qu'il faut chercher la défense des plaines Nord Marocaines contre les inondations, les dégâts qu'elles commettent sont énormes ; pour la période 1928-1941, nous les avons chiffrés à 16 milliards de francs 1948 ; celles de fin décembre 1950 à février 1951 ont causé plus 2 milliards de dégâts.

La fortune de l'Etat est fonction de celle des particuliers ; de tels faits ne peuvent laisser les Pouvoirs Publics du Maroc indifférents : ils doivent, par un équipement hydraulique de ces vallées (Gharb-Ouerrha), mettre un terme à ces dévastations périodiques. Il sera équitable que les propriétaires de terres qui acquerront une plus value du fait des barrages paient, par une rente établie par hectare, une partie des dépenses dont ils profiteront.

1937, notre Bled Cheraia comprend 50 ha. d'orangers dont 24 de clémentiniers.

*2 septembre 1939.* — C'est la guerre. Tout le personnel dirigeant du Bled Cheraia est mobilisé. Nous retrouverons en 1946 les plantations envahies par le chiendent. les arbres dans un état lamentable, ayant

souffert de la dent du bétail. Il faudra cinq ans pour remettre les plantations en état.

*4 février 1940.* — L'Ouerrha crée sur le Bled Cheraia deux brèches de 500 mètres de long et 30 mètres de large.

*3 mars 1940.* — M. Darolles et moi rendons visite à M. Picard inspecteur général des Ponts et Chaussées, chargé du barrage de M'Jara. Nous lui exposons nos craintes du fait des inondations. M. Picard nous dit : « Rassurez-vous, le barrage de M'Jara sera fait après la guerre », ce qui dans son esprit signifiait immédiatement après la guerre ».

*14 mai 1940.* — En réponse à la lettre que nous lui avons écrite le 6 mai 9140, M. Normandin, directeur des Travaux Publics du Maroc, nous répond qu'il n'est pas dans les intentions de la Direction des Travaux Publics du Maroc d'exécuter des travaux de fixation du lit de l'Ouerrha.

Chaque année 1939-1940 1941, l'Oued nous a enlevé une pépinière de 40.000 bigaradiers.

*18 février 1941.* — L'Oued, créant sur notre Bled, une faille de 1.000 mètres de longueur, 350 mètres de large et 6 mètres de profondeur nous enlève 36 ha. de terres dont 24 ha. de clémentiniers de quatre ans et tout le matériel. L'Exploitation passe rive gauche sans moyens de communications.

*12 mars 1941.* — Le Général Noguès me reçoit, me promet son appui et me demande un rapport sur la vallée de l'Ouerrha.

*19 mars 1941.* — Le Résident Général envoie sur les lieux, au Bled Cheraia, une Mission composée de M. Couprie, ingénieur en chef des Ponts et Chaussées, M. Cosa, contrôleur de Port Lyautey, de M. le Contrôleur Hadkourt, et d'un Officier du Génie.

Un bac et un radier nous sont promis. La route est refusée.

*1940-1941.* — Nombreuses lettres de Colons de la Vallée me disent leur découragement.

*Mars 1941.* — Nombreuses visites au Capitaine Dorange, chef du Cabinet Militaire à la Résidence, qui m'a bien facilité toutes les entrevues.

*3 avril 1941.* — Visite à M. Normandin, directeur des Travaux Publics du Maroc. Il demande à M. Couprie de hâter les choses pour le bac qui nous a été promis.

« Je suis le promoteur du barrage de M'Jara. Mais il ne faut compter sur rien avant 1970 ! à moins que.....

*30 avril 1941.* — M. Darolles et moi présentons au Général Noguès un rapport de 12 pages sur les inondations périodiques dans le Nord Marocain ou nous exposons le programme à réaliser :

1° Barrages de l'Ouerrha et du Sebou,

2° Secteur de reboisement dans l'Ouerrha.

et à cet effet, nous demandons la création d'un Service de reboisement au Maroc.

*(à suivre)*

Pierre DE BOIXO DE MÉRITENS.
de l'Académie d'Agriculture,
Ingénieur des Eaux et Forêts,
Ingénieur agronome. Colon de l'Ouerrha

# QUESTIONS DIVERSES

## Les huiles insecticides devraient se fabriquer en France

De plus en plus l'agriculture consomme des produits insecticides et fongicides dont un certain nombre sont à base d'huile diphénée ; or, pour ces sortes d'huiles, nous sommes tributaire de l'Italie, ce qui s'explique assez mal, car nous possédons tout ce qu'il faut pour les produire en quantité aussi bien qu'en qualité.

D'ailleurs, avant-guerre, il y eut deux centres producteurs dans le département de l'Ain, qui paraissaient l'un et l'autre assurés d'un bel avenir ; ils étaient situés à Saint-Champ et à Orbagnoux. L'un et l'autre partaient de mêmes roches pyroschisteuses qui abondent dans la région. Nous disons bien *pyroschistes* et non schistes bitumineux, car la matière hydrocarburée que renferment ces roches n'apparaît pas avec les solvants habituels, mais demande une élévation de température, c'est-à-dire la carbonisation.

L'analyse moyenne de ces roches est la suivante :

| | |
|---|---|
| Matière combustible | 12 |
| Argile | 2 |
| Sulfate de chaux | 1,20 % |
| Carbonate de chaux | 86,80 % |

elles se présentent avec une teinte grise et une structure fréquemment rubannée ; mais, à la calcination à air libre, elles deviennent parfaitement blanches. Si par l'acide chlorhydrique, on fait disparaître le support minéral et qu'on soumette la matière restante à la distillation sur rouge sombre, on obtient une huile noirâtre, visqueuse qui se décompose à l'ébullition en répondant une odeur fétide et en laissant un résidu charbonneux (12 % environ en poids) extrêmement brillant, mais contenant néanmoins 18 % de cendres.

D'ailleurs, ce pyroschiste soumis au grillage répand d'abord une fumée très épaisse, puis brunit et finit par brûler avec flamme en dégageant une odeur extrêmement désagréable, mais sans qu'il y ait ramollissement de la matière.

Dans les installations de l'Ain la carbonisation se faisait dans un four tournant et donnait un rendement moyen en huile de 6 à 7 %, cette huile qu'on dénommait assez improprement d'ailleurs *ichtyol*, avait une densité de 0,90 ; elle renfermait dans les 15 % de soufre et l'indice d'iode était de 89. Insoluble dans l'eau, l'alcool et la glycérine, cette huile s'incorporait très bien aux huiles grasses et convenait parfaitement à diverses préparations insecticides, fongicides et vétérinaires. On a lieu d'être surpris que ces fabrications aient disparu, surtout, comme nous l'avons dit plus haut, que la matière première est surabondante. D'ailleurs au siècle dernier, on avait carbonisé des roches analogues toujours dans l'Ain, mais plus au Sud, vers Belley, pour en retirer des huiles d'éclairage.

D'autres roches se prêteraient également à l'obtention d'huiles que nous appellerons insecticides et notamment certains pyroschistes, qui,

dans nos gisements d'Apt, de Manosque et de Malvézy servant de toit ou de mur aux couches de calcaires sulfifères. De modestes essais de laboratoire ont donné des rendements de 100 à 120 litres à la tonne, d'une huile extrêmement chargée en produits thiophénés ; ce serait peut-être un moyen de rendre ces gîtes de soufre plus aptes à l'exploitation industrielle en utilisant ce qui aujourd'hui en constitue des déchets. V. C.

## INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

**III^me^ Foire Internationale de la Vigne et du Vin.** — *Programme des manifestations scientifiques, techniques et artistiques données à l'occasion de cette Foire.*

*SAMEDI 6 OCTOBRE. — 15 heures :* Inauguration de la Foire, par M. le Préfet et MM. les Parlementaires de l'Hérault. — Visite de la Foire.

*17 h. 30 :* Vin d'honneur offert, au Palais des Congrès, par le Comité de la Foire et la Municipalité de Montpellier.

*20 h. 30 :* Banquet d'ouverture au Palais des Congrès.

*DIMANCHE 7 OCTOBRE. — 10 heures :* Messe solennelle dite en l'église Notre-Dame-des-Tables, par Mgr Jean Duperray, Evêque de Montpellier.

*12 h. 30 :* Vin d'honneur offert au Palais des Congrès, par la Fédération Nationale des Voyageurs de Commerce.

*18 heures :* Inauguration du Palais du Commerce des Vins.

*LUNDI 8 OCTOBRE. —* Entrée gratuite de la Foire aux élèves des Ecoles, accompagnés par leurs Professeurs.

Au Palais des Congrès, Journée du Charbon. — Vin d'honneur à 17 heures.

*MARDI 9 OCTOBRE. —* Entrée gratuite de la Foire, le matin, aux élèves des Ecoles, accompagnés de leurs professeurs.

*10 h. 30 :* Réunion préparatoire des Journées de Moto-Viticulture. — au Palais des Congrès : Ouverture des Travaux scientifiques et techniques, par M. Eugène Causse, vice-président de la Foire Internationale de la Vigne et du Vin, première Journée Universitaire, sous la présidence de M. Guillon, recteur de l'Université de Montpellier. — Conférence de M. Jaulmes, professeur à la Faculté de Pharmacie : « L'acidité volatile des vins ». — Conférence de M. Julien, professeur à la Faculté des Sciences : « La vinification et la concentration » ;

*17 h. 30 :* Inauguration du Palais de Sète.

*18 heures :* Au Kiosque Bosc, enregistrement d'une émission radiophonique, par Radio Monte-Carlo, offerte par « Ricard ».

*MERCREDI 10 OCTOBRE. —* Entrée gratuite, le matin seulement, aux élèves des Ecoles, accompagnés par leurs professeurs.

*17 heures :* Au Palais de Sète : « Sète, ville balnéaire et sportive ». Conférence de M. Escarguel, Maire de Sète et de M. Agniel, chef de Gare principal de Sète.

*JEUDI 11 OCTOBRE. — 15 h. 30 :* Au Palais des Congrès : Deuxième Journée Universitaire, sous la Présidence de M. Paul Boulet, Maire de Montpellier : Conférence de M. Taladoire, professeur à la Faculté des Lettres : « Le vin dans la littérature latine » et de M. Turchini, professeur à la Faculté de Médecine : « L'alcool et la vie de la cellule ».

*VENDREDI 12 OCTOBRE.* — Voyage à Sète. — Réception à Bouzigues et, à Mèze. — Réception par la Municipalité de Sète. — Visite du Mont Saint-Clair.

*SAMEDI 13 OCTOBRE. — Journée de la Sécurité.* — Conférences à la Salle de l'Enseignement populaire. Après-midi : Visite des stands de la Sécurité par les Congressistes.

*12 h. 30 :* Banquet au Palais des Congrès.

*DIMANCHE 14 OCTOBRE.* — Journée des Producteurs de l'Horticulture et des Pépiniéristes. — Exposition au Palais des Congrès.

*LUNDI 15 OCTOBRE.* — Commencement du Concours de dégustation et de présentation des vins au Palais des Congrès et au Palais des Vins.

*MARDI 16 OCTOBRE.* — Première Journée de démonstration de Moto-Viticulture au Domaine de Lavalette.

Au Palais des Congrès : Journée des Ingénieurs Agronomes et Agricoles. — Banquet à 20 h. 30.

*MERCREDI 17 OCTOBRE.* — Au Domaine de Lavalette : Deuxième Journée de démonstration de Moto-Viticulture.

*20 h. 30 :* Au Palais des Congrès : Banquet des Journées de Moto-Viticulture.

*JEUDI 18 OCTOBRE. — 10 heures :* Promenade à travers le vignoble avec les Journalistes et les visiteurs étrangers.

*15 heures :* Au Palais des Congrès : Troisième Journée Universitaire, sous la présidence de M. Gabriel Buchet, inspecteur général de l'Agriculture, directeur de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier. — Conférences de M. Milhau, professeur à la Faculté de Droit, M. Branas, professeur à l'Ecole d'Agriculture et M. Galtier, professeur à la Faculté des Lettres.

*17 h. 30 :* Au Palais de Sète : Journée de l'Institut d'Etudes Maritimes. — Conférences de M. Morini-Comby, directeur de l'Institut d'Etudes Maritimes et M. Donat, directeur de « L'Informateur ».

*21 heures :* Dans l'enceinte de la Foire : Concours d'élégance automobile.

*VENDREDI 19 OCTOBRE.* — Visite à Bouzigues et à Sète. — Réception par la Municipalité de Sète. — Banquet. Visite du Port, du centre ferroviaire et de la station de stockage.

*SAMEDI 20 OCTOBRE.* — Réception des Confréries Vineuses à Ensérune, Abbaye de Valmagne et à Béziers. — Réception par la Ville de Béziers.

*20 h. 30 :* Banquet à Béziers.

*DIMANCHE 21 OCTOBRE. — 14 h. 30 :* Réception, sur la Place de la Comédie à Montpellier, des Confréries Vineuses par Rabelais, les Escholiers du Languedoc et les Chevaliers du Cep. — Grand défilé de la Viticulture moderne et de la Viticulture de l'avenir. — Mise en perce solennelle de la récolte 1951.

Les Journées Universitaires (9, 11, 18 octobre) offrent une importance toute particulière en raison des travaux qui s'y poursuivront. Le programme des conférences est :

Jules Milhau, professeur à la Faculté de Droit : *Le Marché Viticole.*

J. Turchini, professeur à la Faculté de Médecine : *L'Alcool et la vie de la cellule.*

Taladoire, professeur à la Faculté des Lettres : *Le Vin dans la littérature latine.*

Jullien, assistant à la Faculté des Sciences : *Vinification, enrichissement des moûts.*

Jaulmes, professeur à la Faculté de Pharmacie : *La question de l'acidité volatile des vins, son dosage.*

De plus, il sera donné communication des mémoires bénéficiant du prix fondé par le Comité de la Foire Internationale (200.000 fr.) décerné pour 1951, à :

Jules Milhau, professeur à la Faculté de Droit : « Les problèmes de la qualité dans l'économie viticole ».

Louis Hédon, professeur à la Faculté de Médecine : « Valeur alimentaire des vins de 8 à 12 degrés. Doses quotidiennes pour lesquelles l'alcool éthylique qu'ils contiennent est utilisable par l'organisme sans gaspillage d'énergie ».

—•—

## S. N. C. F.
## Foire Internationale de la Vigne et du Vin à Montpellier

La S.N.C.F. communique :

A l'occasion de la Foire Internationale de la Vigne et du Vin à Montpellier, il sera délivré aux voyageurs les 14, 16, 17 et 21 octobre des billets d'aller et retour comportant une réduction de 30 pour 100 sur le plein tarif, en toutes classes.

Ces billets spéciaux seront utilisables aux dates indiquées dans tous les trains du service régulier dans les mêmes conditions que les billets ordinaires sur les sections de lignes suivantes :

Perpignan-Montpellier — Carcassonne-Montpellier — St-Pons-Montpellier via Paulhan — Millau-Montpellier via Béziers — Le Vigan-Montpellier via Sommières — Alès-Montpellier via Sommières — Sommières-Montpel-

lier via Nîmes — Ste-Cécile-d'Andorge-Montpellier via Nîmes — Villeneuve-les-Avignons-Montpellier — Montélimar-Montpellier — Marseille-Montpellier — Le Grau-du-Roi-Montpellier.

---

**Liquidation de la récolte 1950.** — Le décret levant les formalités de l'échelonnement pour l'ensemble du vin de la récolte 1950 a été publié au *J. O.* du 26 septembre.

---

**Chaptalisation de certains moûts.** — Un arrêté du 27 septembre autorise — à titre exceptionnel — le sucrage en première cuvée, pour les vendanges 1951, des moûts aptes à produire du vin à A.O.C. dans le département de la Gironde, dans l'arrondissement de Bergerac (Dordogne) et le canton de Luras (Lot-et-Garonne).

---

## BULLETIN COMMERCIAL

**MÉTROPOLE.** — *Aude.* — Carcassonne (29), 9 à 10°5, 280 à 300 ; 10 à 11°5, 300 à 320 ; 10°5 à 12°5, 315 à 375 ; Lézignan-Corbières (3), 9°5 à 12°, 290 à 350 ; Corbières et Minervois, 10 à 12°, 300 à 370. — Narbonne (4), V.C.C. 9 à 9°5, 285 à 290 ; 10°, 300 ; 11°, 330 à 340 ; 12°, 360 à 370 ; Corbières avec Label 11°, 310 ; 12°, 370. *Récolte 51 :* 9 à 10°, 290 à 300 ; 11°, 300 à 305 ; 10° cotation spéciale, 300.

*Bouches-du-Rhône.* — Arles (6), 8°5 à 10° non logés, 280 à 300.

*Gard.* — Nîmes (8), V.C.C. récolte 50, 10°, 305 ; 8°5 à 10°, 290 à 300 ; 10 à 11°5, 300 à 330 ; 11°5 à 12°, 330 à 380 ; V.C.C. récolte 51, 270 à 300.

*Hérault.* — Béziers (5) *Récolte 50 :* Vins rouges 9°5 à 10°5, 300 à 315 ; rosés et blancs : ins. d'aff. pas de cote. 10° cotation spéciale, 307. *Récolte 51 :* Vins rouges : 9°5 à 10°5, 290 à 305 ; rosés et blancs : insuf. d'aff. pas de cote. — Montpellier (9), Vins rouges vieux : 10°, 300 ; 9 à 10°, 280 à 300 ; 10 à 11°5, 300 à 350 ; 10° cotation spéciale, 308 ; Vins rouges nouveaux : 9 à 11°, 270 à 310 ; 10° cotation spéciale, 300. — Sète (3), Vins de pays : 9 à 10°, 280 à 300 ; 10 à 11°, 300 à 350 ; récolte 51 : 9 à 11°5, 270 à 310.

*Pyrénées-Orientales.* — Perpignan, 8°5 à 9°5, 275 à 285 ; 9°5 à 10°, 285 à 300 ; 11°, 310 à 320 ; 12°, 340 à 350 ;13°, pas d'aff. ; 14°, 400 ; 10°, cotation spéciale, 295.

*Var.* — Brignoles (6), 10°5 à 12°5, 310 à 350 ; rouge vieux, 310 à 350 ; nouveaux : pas de cote. — Brignoles (6), blancs rosés : pas d'aff.

*Vaucluse.* — Avignon (29), récolte 50 : 10°5 à 11°, 310 à 430 ; Cotes du Rh. 12 à 14°, 480 à 520.

**ALGÉRIE.** — Alger (5), *Récolte 50 :* Vins rouges (premier choix) 10 à 10°5, 340 à 325 ; (deuxième choix), 320 à 315 ; (premier choix), 11 à 11°5, 350 à 340 ; (deuxième choix), 340 à 330 ; 12 à 12°5, ins. d'aff. Vins rosés (deuxième choix), 10 à 10°5, 325 ; (premier choix), 11°, 310. Blancs tachés et blancs de blancs : insuf. d'aff. Vins hors tranches sans compensation : insuf. d'aff. Vins hors tranches avec compensation : (premier choix), 11 à 11°5, 285 à 280. *Récolte 51 :* Vins rouges libres : 11 à 11°5, 350 à 340 ; 12 à 13°, 380 à 395. Vins d'échelonnement hors tranches 10°, 250.

---

MONTPELLIER — IMPRIMERIE CHARLES DÉHAN

# BULLETIN METEOROLOGIQUE — SEMAINE DU 30 SEPTEMBRE AU 6 OCTOBRE 1951

| | DIMANCHE | | | LUNDI | | | MARDI | | | MERCREDI | | | JEUDI | | | VENDREDI | | | SAMEDI | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Θo | | pluie | Θo | | pluie | Θo | | pluie | Θo | | pluie | Θo | | pluie | Θo | | pluie | Θo | | pluie |
| | max. | min. | mm | max. | min. | mm | max. | min. | mm | max. | min. | mm | max. | min. | mm | max. | min. | mm. | max. | min. | mm |
| RENNES | 18 | 5 | » | 20 | 8 | » | 20 | 8 | » | 18 | 10 | » | 20 | 8 | » | 17 | 9 | » | 17 | 6 | » |
| ANGERS | 18 | » | » | 20 | 10 | » | 20 | 11 | » | 20 | 12 | » | 19 | 10 | » | 18 | 9 | » | 16 | 9 | » |
| COGNAC | 19 | 5 | » | 20 | 9 | » | 21 | 13 | » | 23 | 14 | » | 22 | 9 | » | 20 | 14 | P | 18 | 7 | » |
| BORDEAUX | 20 | 6 | » | 20 | 8 | » | 21 | 13 | 3 | 22 | 13 | P | 25 | 12 | » | 18 | 11 | P | 19 | 6 | 7 |
| TOURS | 17 | 8 | » | 15 | 11 | » | 19 | 11 | » | 21 | 10 | » | 20 | 10 | » | 19 | 10 | P | 17 | 9 | » |
| NEVERS | 16 | 8 | P | 18 | 12 | » | 20 | 8 | » | 24 | 9 | » | 15 | 10 | » | 19 | 10 | P | 15 | 8 | » |
| AGEN | 19 | 3 | » | 21 | 6 | » | 23 | 14 | 32 | 22 | 13 | 1 | 25 | 11 | » | 21 | 14 | » | 18 | 11 | » |
| CLERMOND-FERRAND | 15 | 9 | P | 15 | 8 | P | 23 | 8 | » | 22 | 7 | » | 19 | 12 | P | 19 | 12 | 1 | 16 | 8 | » |
| MONTÉLIMAR | 19 | 12 | » | 19 | 7 | » | 23 | 11 | » | 23 | 12 | » | 23 | 15 | » | 22 | 13 | » | 20 | 13 | » |
| TOULOUSE | 19 | 4 | » | 21 | 4 | » | 24 | 14 | 39 | 21 | 14 | 15 | 23 | 9 | P | 22 | 14 | P | 17 | 12 | 4 |
| CARCASSONNE | 20 | 7 | » | 22 | 8 | » | 21 | 15 | 3 | 19 | 16 | 14 | 21 | 11 | 1 | 23 | 16 | » | 19 | 12 | 1 |
| PERPIGNAN | 22 | 14 | » | 24 | 11 | » | 24 | 16 | 14 | 21 | 18 | 3 | 21 | 15 | 2 | 24 | 17 | 3 | 21 | 16 | » |
| MONTPELLIER | 22 | 10 | » | 23 | 9 | » | 22 | 14 | » | 20 | 15 | 11 | 25 | 12 | » | 22 | 12 | » | 22 | 11 | P |
| REIMS | 18 | 9 | » | 20 | 10 | » | 18 | 7 | » | 20 | 13 | » | 20 | 6 | » | 18 | 6 | » | 17 | 4 | » |
| STRASBOURG | 17 | 12 | » | 16 | 13 | » | 17 | 12 | » | 15 | 10 | » | 19 | 5 | » | 18 | 8 | » | 16 | 4 | » |
| DIJON | 16 | 11 | P | 17 | 11 | » | 17 | 13 | » | 21 | 11 | » | 20 | 7 | » | 18 | 10 | » | 17 | 8 | » |
| LYON | 17 | 12 | P | 17 | 10 | » | 22 | 11 | » | 20 | 12 | » | 18 | 13 | » | 20 | 10 | » | 20 | 10 | » |
| GRENOBLE | 16 | 12 | » | 18 | 6 | » | 21 | 10 | 1 | 23 | 12 | » | » | 14 | » | 20 | 12 | » | 18 | 12 | » |
| MARSEILLE | 21 | 8 | » | 23 | 10 | » | 24 | 15 | » | 25 | 15 | » | 26 | 15 | » | 24 | 12 | » | 22 | 11 | » |
| NICE | 23 | 14 | 9 | 24 | 16 | » | 24 | 16 | » | 25 | 15 | » | 25 | 14 | » | 25 | 13 | » | 23 | 12 | » |
| AJACCIO | 23 | 14 | 16 | 23 | 11 | » | 24 | 12 | » | 26 | 12 | » | 26 | 11 | » | 26 | 10 | » | 25 | 12 | » |
| ..... | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » |
| ..... | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » |
| ..... | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » |
| ..... | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » |

Voir les productions

de la

# Cie des FORGES ET ACIÉRIES

DE LA

# MARINE & D'HOMÉCOURT

●

TRACTEURS A CHENILLES

**"St-CHAMOND"** chenilles graissage **1.000 heures**

**"URANUS"** vignerons chenilles rigides

●

à la

FOIRE DE MONTPELLIER

et aux

*Journées de démonstration*

✳

CONTRE

TOUS INSECTES...

... UTILISEZ

# RHODIATOX

**SULPHOS** (Ester Thiophosphorique)

Demandez notice à **RHONE-POULENC**, 21, rue Jean-Goujon, PARIS-8e

Dépositaire régional : **PUGI**, 5, allées Paul-Riquet, BEZIERS

EN VENTE DANS TOUTES LES BONNES MAISONS ET COOPÉRATIVES

LA MARQUE

CUPRA

DE QUALITÉ

*Au service de l'Agriculture et de la Viticulture*

**SULFATE DE CUIVRE - POUDRES CUPRIQUES**

**OXYCHLORURES DE CUIVRE**

**NICOTINE**

**"LA GAULOISE"**, Société de l'Industrie Chimique

*Administration et Vente*
32, rue Thomassin, LYON
TÉL. : GAI. 55-01

*Usine*
LE PONTET (Vaucluse)
TÉL. : AVIGNON 45-46

# OENOCIANINE FORNACIARI

Colorant naturel extrait du raisin Rouge et Blanc — liquide et en poudre pour la coloration de Vin, Vinaigre, Marmelade, Sirop, Liqueur, etc...

Moût concentré de raisin rouge et blanc à 35° Baumé

DR. ING. ALDO FORNACIARI FU RICCARDO

Siège : MILAN, rue Arona, 16 (Italie)

**Production - Exportation**

# TONOL

**DÉPIQUE DÉROUGIT, DÉSINFECTE LES FUTS**

S.A.F.A.C. 177, rue de Courcelles
Distribué par S.O.C.P.E.
6, rue Sulnier - PARIS (8e)

# DU PIN A LA VITICULTURE ET A L'ARBORICULTURE

**EN TOUTES SAISONS :**

Les Produits Mouillants et adhérents

LIQUIDE
A. V. 246

## HÉLIOSOL

70 pour cent d'Alcools terpéniques.
30 pour cent d'Emulsifiant sulfoné.

POUDRE
A. V. 247

## HELIOFIX

28 pour cent d'Alcools terpéniques.
12 pour cent d'Emulsifiant sulfoné.

EN ÉTÉ :

L'Insecticide

LIQUIDE
A. V. 304

## NICOTERPEN

56 pour cent d'Alcools terpéniques.
24 pour cent d'Emulsifiant sulfoné.
20 pour cent de Nicotine alcaloïde à 95/98 pour cent.

EN HIVER :

L'Anticryptogamique

LIQUIDE
A. V. 9341

## DERHIVER 49

65 pour cent d'Huile de Goudron de Pin.
34 pour cent d'Emulsifiant sulfoné.
1 pour cent d'Alcools terpéniques.

**Matières première pour fabrication de produits insecticides et fabrication à la marque des clients d'insecticides ou de mouillants sur base de leurs formules ou de nos formules**

*Agent Général pour le Midi :*

S. A. des Produits chimiques et Engrais de Bram
36, rue Coste-Reboulh — Carcassonne

LES DÉRIVÉS RÉSINIQUES ET TERPÉNIQUES

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 28.728.000 FRANCS

40, RUE DES CARMES, à DAX (Landes)

# PHOSAMO

**ENGRAIS COMPLET** *entièrement obtenu par combinaison chimique*
*et* **NON** *par simple mélange*

**MAXIMUM de RENDEMENT à DÉPENSE ÉGALE**

**Cie BORDELAISE**
capital : 350 millions

USINES : SÈTE - BORDEAUX - NANTES - ROUEN
Agence du Sud-Est : *AVIGNON*

---

APPERT · Æ · à PARIS

Assurez
LA QUALITÉ DE VOS VINS
en utilisant dès la vendange

## ŒNOTANNIN

mis à la cuve
affirmera le corps, la tenue, le bouquet de vos vins
et

## DISSERVOL

sur le moût
garantira une fermentation parfaite avec degré maximum

**PRODUITS de QUALITÉ pour VINS de QUALITÉ**

CHEVALLIER-APPERT

36, rue Copernic, PARIS (XVI°), BÉZIERS, 1, rue Parmentier

APPERT · PARIS

APPERT · Æ · à PARIS

PAYET

---

## AGRICULTEURS

N'attendez pas que les lapins dévorent vos cultures

LE " CHASSE-LAPINS "

les protègera

Adressez votre commande à

« CHASSE-LAPINS », Ets STICKER
VILLENEUVE-LES-AVIGNON (Gard)

---

## Pulvérisateurs-Soufreuses

A GRAND TRAVAIL

Les plus répandus — Les meilleurs

FONCTIONNEMENT GARANTI

Etablissements **FERRIER**
12, Av. Anatole-France — NARBONNE

CONDITIONS SPECIALES ACCORDEES

# Clarificateurs centrifuges à vins

# De Laval

- **Installations à poste fixe**
- **Groupes mobiles pour Caves Coopératives**

**Vins nouveaux :**
Clarificateurs à fonctionnement continu.

**Vins faits :**
Clarificateurs hermétiques
Dégrossisseurs et finisseurs.

**Vins de cru :**
Clarificateurs hermétiques.

S-60

Société ALFA-LAVAL - Société Anonyme au Capital de 330.000.000 frs
10, rue Charles-V - PARIS-IV^e^
Dépôt à ALGER : 7, Bd Thiers - Tél. 680-85 Tél. : ARChives 75-11, TURbigo 94-20

# LES GRANDES PÉPINIÈRES DU SUD-EST
## CARPENTRAS (Vaucluse)

*Les plus beaux plants de vigne à la source de production*

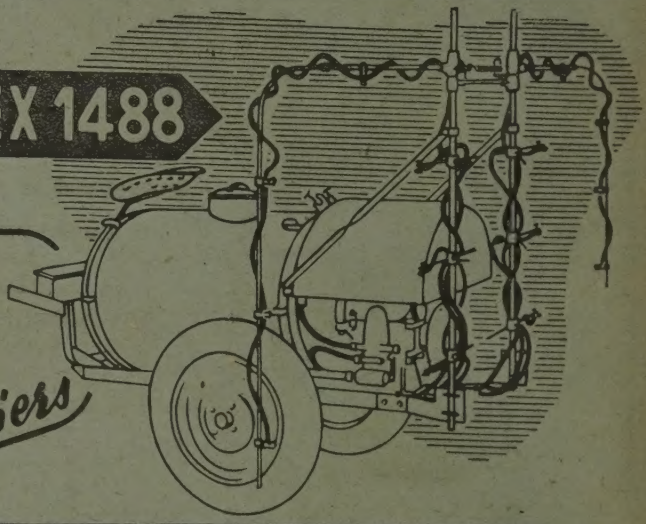
PLANTS GREFFÉS-SOUDÉS — PLANTS RACINÉS
BOUTURES — PRODUCTEURS-DIRECTS

ÉTABLISSEMENTS AUTONOMES
**ALGER :** 5, rue Sadi-Carnot — **TUNIS :** 16, rue d'Angleterre

**ARBOREX 1488**

POUR

*vigne*
ET
*arbres fruitiers*



**VERMOREL**
VILLEFRANCHE - RHONE -

**Pour vos plantations de vignes**

*Consultez les Pépinières*

**Hyacinthe RAYMOND Fils**
CARPENTRAS (Vaucluse)

*74 ANNÉES D'EXISTENCE*

**PORCS** agnelle génisse à crédit 3 pour 11.000 fr. fo domicile 18/60 kg 5.000 fr. pièce. — SEGUIS, AURILLAC.

QUANTITÉ & QUALITÉ

Syndicat Professionnel
de l'industrie des Engrais azotés

Bureau de renseignements
agricoles

6, Boul. de l'Observatoire - Montpellier - Tél. 70-23

**Depuis plus d'un siècle au service de l'Agriculture**

*Il vous faut penser*

au Soufre **GLORIA**
(disques, bougies, briques)

au **PYRALION**

aux **SUPERPHOSPHATES**

et aux nouveaux **ENGRAIS ORGANO-CHIMIQUES**
**AZOTE DISSOUS + SUPERPHOSPHATES DE NOIR D'OS**

que fabriquent

LES USINES

# SCHLŒSING

**175, Rue Paradis — MARSEILLE**

*Directeur de la publication* : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole.